

Gaggenau

pt Manual do utilizador e instruções de instalação

VR414115

Grelhador elétrico

Índice

MANUAL DO UTILIZADOR

1	Segurança	2
2	Evitar danos materiais.....	3
3	Proteção do meio ambiente e poupança.....	3
4	Familiarização	5
5	Antes da primeira utilização.....	6
6	Operação base	6
7	Como obter bons resultados	7
8	Limpeza e manutenção.....	9
9	Eliminar falhas	10
10	Assistência Técnica.....	12
11	Acessórios	12
12	Eliminação.....	12
13	INSTRUÇÕES DE MONTAGEM.....	13
13.3	Indicações gerais.....	13

1 Segurança

Respeite as seguintes indicações de segurança.

1.1 Indicações gerais

- Leia atentamente este manual.
- Se detetar danos de transporte, não ligue o aparelho.

1.2 Utilização prevista

Utilize o aparelho apenas:

- para preparar alimentos e bebidas.
- sob supervisão. Supervisione ininterruptamente cozeduras de curta duração.
- para uso doméstico e em espaços fechados domésticos.
- a uma altitude até 2000 m acima do nível do mar.

Não utilize o aparelho:

- em barcos ou em veículos.
- Como aquecimento de espaços.
- com um temporizador externo.

1.3 Limitação do grupo de utilizadores

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, se forem devidamente supervisionadas ou instruídas na utilização com segurança do aparelho e tiverem compreendido os perigos daí resultantes.

As crianças não podem brincar com o aparelho.

A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças, a não ser que tenham uma idade igual ou superior a 15 anos e se encontrem sob vigilância.

As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação.

1.4 Utilização segura

AVISO – Risco de incêndio!

O óleo e a gordura quentes incendeiam-se rapidamente.

- ▶ Nunca deixar óleos e gorduras quentes sem vigilância.
- ▶ Nunca tentar apagar um fogo com água. Deve desligar o aparelho e, em seguida, cobrir as chamas, p. ex., com uma tampa ou uma manta ignífuga.

O aparelho fica muito quente, materiais combustíveis podem inflamar-se.

- ▶ Nunca guardar ou utilizar objetos inflamáveis, p. ex., latas de spray ou produtos de limpeza, debaixo do aparelho ou nas suas imediações.
- ▶ Nunca colocar objetos inflamáveis sobre ou dentro do aparelho.

O aparelho fica muito quente, materiais combustíveis podem inflamar-se.

- ▶ Não utilizar carvão vegetal ou combustíveis semelhantes neste aparelho.

AVISO – Risco de queimaduras!

As peças do aparelho ficam quentes durante o funcionamento.

- ▶ Utilize o grelhador apenas com a grelha do grelhador corretamente posicionada.

⚠ AVISO – Risco de escaldadura!

As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho.

- ▶ Nunca toque nas peças quentes.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

A gordura que escorre pode inflamar-se subitamente enquanto está a grelhar.

- ▶ Não se inclinar sobre o aparelho.
 - ▶ Respeitar a distância de segurança.
- O aparelho permanece quente durante algum tempo depois de desligado.
- ▶ Não tocar no aparelho enquanto a indicação de calor residual estiver acesa.
- A tampa do aparelho fechada provoca uma acumulação de calor.
- ▶ Utilize ou ligue o aparelho apenas com a tampa do aparelho aberta.
 - ▶ Não utilize a tampa do aparelho para manter quente ou desligar.
 - ▶ Feche a tampa do aparelho só quando o aparelho tiver arrefecido.

⚠ AVISO – Risco de choque eléctrico!

O isolamento dos cabos de eletrodomésticos pode derreter em contacto com partes quentes do aparelho.

- ▶ Nunca coloque o cabo de ligação de eletrodomésticos em contacto com partes quentes do aparelho.

A infiltração de humidade pode provocar um choque eléctrico.

- ▶ Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.
- Um aparelho avariado pode provocar um choque eléctrico.
- ▶ Nunca ligar um aparelho defeituoso.
 - ▶ Retirar a ficha da tomada ou desligar o disjuntor no quadro eléctrico.
 - ▶ Contacte o Serviço de Apoio ao Consumidor. → *Página 12*

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações apenas podem ser efetuadas por técnicos do serviço de assistência com formação adequada.
- ▶ Em caso de avaria do aparelho, retirar a ficha da tomada ou desligar o disjuntor no quadro eléctrico.
- ▶ Contacte o Serviço de Apoio ao Consumidor. → *Página 12*

2 Evitar danos materiais

ATENÇÃO!

Acessórios não permitidos podem danificar o aparelho.

- ▶ Utilizar apenas acessórios originais.
- Materiais não termorresistentes derretem e danificam a grelha do grelhador.
- ▶ Não utilizar folhas de proteção para fogões.
 - ▶ Não utilizar tabuleiros de grelhar, folha de alumínio nem recipientes de plástico.

Os materiais não resistentes ao calor derretem se colocados na zona de cozinhar quente.

- ▶ Não utilize folhas de proteção para fogões.
- ▶ Não utilize folha de alumínio nem recipientes de plástico.

Os líquidos podem danificar o aparelho.

- ▶ Remova os líquidos derramados antes de abrir a tampa do aparelho.

3 Proteção do meio ambiente e poupança

3.1 Poupar energia

Se respeitar as seguintes indicações, o aparelho consome menos energia.

Preaquecer o aparelho só até ele alcançar a temperatura pretendida.

- Um tempo de preaquecimento prolongado aumenta o consumo de energia.

Para a preparação de pequenas quantidades ligar apenas a resistência dianteira ou traseira do grelhador.

- Ao seleccionar todas as resistências do grelhador, estará a desperdiçar energia.

Mudar atempadamente para um nível de potência mais baixo.

- Ao seleccionar uma potência do grelhador demasiado alta, estará a desperdiçar energia.

Seleccionar uma potência de continuação do grelhador adequada.

- Ao seleccionar uma potência de continuação do grelhador demasiado alta, estará a desperdiçar energia.

Aproveitar o calor residual do grelhador. No caso de tempos de cozedura mais longos, desligar o aparelho 5 a 10 min antes do fim do tempo de cozedura.

- O calor residual não aproveitado aumenta o consumo de energia.

Pode encontrar informações sobre o produto de acordo com a norma (UE) 66/2014 no folheto do aparelho em anexo e na Internet, na página de produto do seu aparelho.

3.2 Eliminação da embalagem

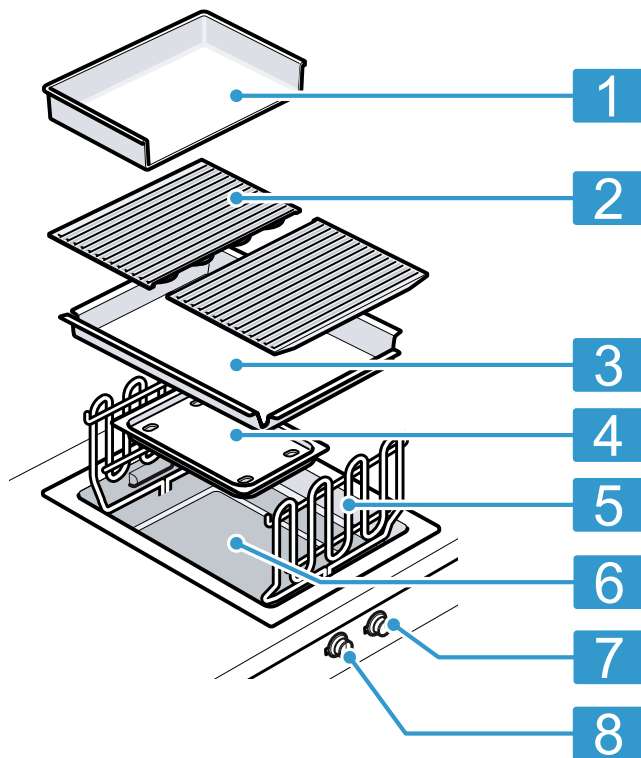
Os materiais de embalagem são ecológicos e reutilizáveis.

- ▶ Separar os componentes e eliminá-los de acordo com o tipo de material.

4 Familiarização

4.1 Aparelho

Aqui encontra uma vista geral dos componentes do seu aparelho.

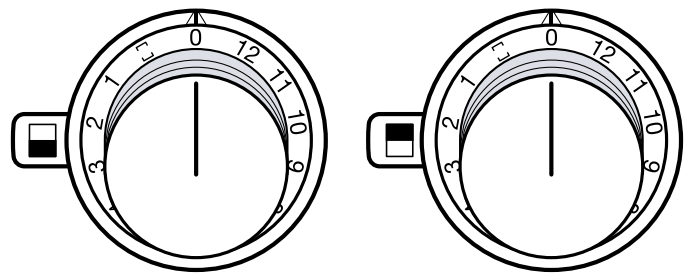


1	Assadeira em ferro fundido
2	Grelha do grelhador
3	Cuba para pedras de lava
4	Aparadeira
5	Resistência do grelhador
6	Cavidade em aço inoxidável
7	Comando para a resistência traseira do grelhador
8	Comando para a resistência dianteira do grelhador

4.2 Comandos

Os comandos permitem regular todas as funções do seu aparelho e obter informações sobre o estado de operação.

As marcas nos comandos mostram a atribuição à resistência do grelhador, a regulação da potência 1 a 12 do grelhador e a ligação das resistências do grelhador.



<input type="checkbox"/>	Resistência dianteira do grelhador
<input type="checkbox"/>	Resistência traseira do grelhador
<input type="checkbox"/>	Ligar as resistências do grelhador

4.3 Indicação no anel luminoso

Cada comando dispõe de um anel luminoso com diferentes possibilidades de indicação.

Indicação	Nome
Desligado	Aparelho DESLIGADO
Aceso: laranja	Aparelho LIGADO
Pisca: laranja	Aparelho DESLIGADO Indicação do calor residual
pisca alternado: amarelo e magenta	Falha do aparelho. Contacte a assistência técnica.
Aceso: durante alguns segundos a verde e depois a amarelo	Aparelho iniciado na primeira ligação ou após uma falha de corrente

4.4 Indicação de calor residual

O anel luminoso no comando pisca após a desativação, enquanto o aparelho estiver demasiado quente para que se possa tocar nele sem perigo.

4.5 Proteção contra sobreaquecimento

O aparelho desliga as resistências do grelhador em caso de sobreaquecimento, para proteger o aparelho e os móveis encastrados. Depois de o aparelho ter arrefecido o suficiente, volta a ligar-se.

4.6 Assadeira em ferro fundido

A assadeira em ferro fundido é particularmente adequada para a preparação de alimentos cortados em pequenos pedaços ou líquidos, legumes, sobremesas

e pratos de ovos. Utilize a assadeira em ferro fundido na resistência traseira do grelhador. Ao mesmo tempo, pode preparar outros grelhados na grelha dianteira. Poderá adquirir outras assadeiras em ferro fundido como acessório especial junto do seu revendedor.

4.7 Desligar automático

Para sua proteção, o aparelho está equipado com uma desativação de segurança. Qualquer operação de aquecimento desliga após 4 horas se não for acionado nenhum comando durante esse período. O elemento de aquecimento também permanece desligado após uma falha de corrente. O anel luminoso no comando ativo pisca, alternadamente, a branco e a laranja.

5 Antes da primeira utilização

Limpe o aparelho e os acessórios.

5.1 Preparar o aparelho

1. Coloque a assadeira.
2. Retire as pedras de lava da película e deite-as na cuba para pedras de lava.
3. Coloque corretamente a cuba para pedras de lava.
4. Vire as duas resistências do grelhador para baixo.
 - Assegure-se de que as resistências do grelhador ficam planas.

5. Coloque a grelha do grelhador.

5.2 Aquecer o aparelho

- ▶ Aqueça o grelhador durante alguns minutos no nível 12 do grelhador. A formação de fumos e de odores é normal. Areje bem o local de instalação.
- ✓ Sujidade e o odor a novo são eliminados.

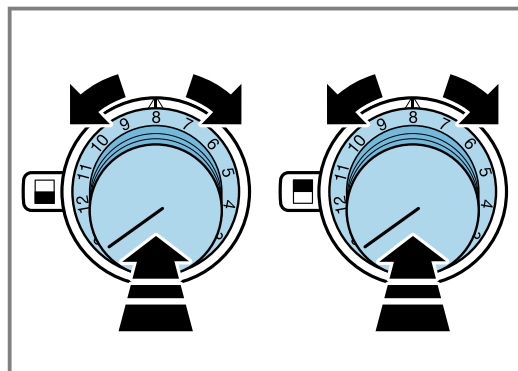
6 Operação base

6.1 Ligar aparelho

As duas resistências do grelhador podem ser reguladas de forma independente. Pode grelhar ao mesmo tempo alimentos com diferentes requisitos de tempera-

tura. Pode ligar as duas resistências do grelhador e regular simultaneamente a mesma potência do grelhador para as duas resistências.

- ▶ Pressione o comando e rode-o para a potência do grelhador pretendida.



Ligar apenas a resistência dianteira ou a traseira do grelhador, consoante a necessidade.

Na potência 12 do grelhador, a fase de preaquecimento demora aprox. 15 minutos.

- ✓ O anel luminoso no comando pisca a laranja, enquanto o aparelho estiver a aquecer. Quando a potência do grelhador regulada for alcançada, o anel luminoso fica constantemente aceso.

6.2 Desligar aparelho


⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

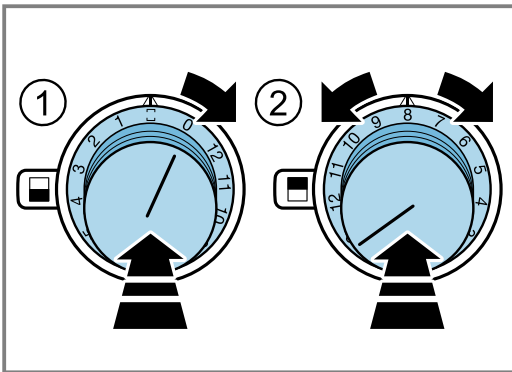
O aparelho permanece quente durante algum tempo depois de desligado.

- ▶ Não tocar no aparelho enquanto a indicação de calor residual estiver acesa.
- ▶ Rodar o comando para 0.

6.3 Ligar as resistências do grelhador

Pode regular as duas resistências do grelhador ao mesmo tempo através de um comando.

1. Pressione um dos comandos e rode-o para  ①.
 - Rode o outro comando para a potência do grelhador pretendida ②.




Na potência 12 do grelhador, a fase de preaquecimento demora aprox. 15 minutos.

- ✓ Esta potência do grelhador é assumida para as duas resistências do grelhador.
- ✓ O anel luminoso no comando pisca a laranja, enquanto o aparelho estiver a aquecer. Quando a potência do grelhador regulada for alcançada, o anel luminoso fica constantemente aceso.

2. Só colocar os alimentos a grelhar após o preaquecimento.

6.4 Separar as resistências do grelhador

- ▶ Rode o comando de  para uma potência qualquer do grelhador.
- ✓ As resistências do grelhador podem voltar a ser reguladas individualmente.

6.5 Utilizar a assadeira em ferro fundido

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

O aparelho permanece quente durante algum tempo depois de desligado.

- ▶ Não tocar no aparelho enquanto a indicação de calor residual estiver acesa.

Requisito: O aparelho arrefeceu.

1. Retire a grelha traseira do grelhador.
2. Deixe a cuba para pedras de lava com as pedras de lava no grelhador.
3. Pouse cuidadosamente a assadeira em ferro fundido sobre a resistência traseira do grelhador.
4. Rode o comando para a resistência traseira do grelhador para a potência do grelhador pretendida.
5. Aguarde até o preaquecimento estar concluído.
- ✓ O anel luminoso no comando acende-se a laranja.
6. Pincele ligeiramente a assadeira em ferro fundido com óleo e coloque os alimentos a grelhar.

7 Como obter bons resultados

Para diversos alimentos encontra aqui as regulações adequadas, bem como observações úteis. Adaptámos as recomendações na perfeição ao seu aparelho.

7.1 Sugestões para cozer e assar

⚠ AVISO – Risco de danos para a saúde!

Ao grelhar alimentos curados podem ser produzidos compostos prejudiciais à saúde.

- ▶ Não grelhar carne curada como presunto ou "kasseler".
- Preequeça sempre o grelhador até o sinal de preaquecimento se apagar. Deste modo, graças à irradiação intensiva de calor, forma-se rapidamente uma crosta em torno dos alimentos e o suco da carne não é desperdiçado.
- Antes de grelhar, pode pincelar os alimentos com óleo resistente ao calor, p. ex., óleo de amendoim, ou deixá-los marinar. Desta forma, ficarão mais saborosos. Tenha atenção para não utilizar demasiado óleo ou marinada; caso contrário, poderão formar-se chamas e fumo intenso.

- Deite sal na carne só depois de estar grelhada. Caso contrário, poderão ser desperdiçados nutrientes solúveis, assim como suco da carne.
- Coloque os alimentos a grelhar diretamente sobre a grelha. Não utilize folha de alumínio nem tabuleiros de grelhar.
- Vire as peças a grelhar só depois de as peças a grelhar se soltarem facilmente da grelha. Se a carne ficar agarrada à grelha, as fibras ficam danificadas e o suco da carne é desperdiçado.
- Não pique a carne enquanto esta estiver a grelhar; caso contrário, o suco da carne pode ser desperdiçado.
- No caso das costeletas, dê vários golpes junto ao osso e na camada de gordura, para que a carne não fique arqueada ao grelhar.
- Remova as camadas de gordura preferencialmente depois de a carne estar grelhada e não antes; caso contrário, a carne perderá suco e aroma.
- As peças de aves ficam especialmente tostadas e estaladiças se, um pouco antes de terminar o grelhado, pincelar as peças de aves com manteiga, água com sal ou sumo de laranja.

- Pode temperar a fruta com mel, xarope de açúcar ou sumo de limão, consoante o gosto, depois de grelhada.
- Legumes que demorem mais tempo a cozinhar, p. ex., maçarocas ou batatas, podem ser pré-cozinhados antes de serem grelhados.
- Grelhe primeiro o lado da pele de filetes de peixe. Pincele a pele com óleo ou polvilhe a pele com farinha para que não fique agarrada à grelha.
- Para grelhar na grelha são adequados principalmente peixes com carne firme, p. ex., salmão, atum ou tamboril.
- Sirva os grelhados enquanto ainda estão quentes. Não os mantenha quentes senão ficam duros.
- A superfície para grelhar está mais quente no centro do que nas bordas. Quando grelhar ao mesmo tempo alimentos com diferentes tempos de cozedura e requisitos de temperatura, pode distribuir os alimentos da melhor forma pela superfície para grelhar. Para isso, pode também regular as duas zonas de grelhados para potências com níveis diferentes. Quanto mais fino o alimento a grelhar, mais alta a temperatura e menor o tempo de cozedura.

7.2 Recomendações de regulação

Os valores de regulação servem unicamente de orientação, pois o tipo e o estado dos alimentos condicionam a quantidade de calor necessária.

Carne e aves

Alimento	Potência do grelhador	Duração do grelhado em min	Observações
Bife de vaca, no ponto, 2-3 cm	12	4-6 min de cada lado	
Costeleta de vitela, 2 cm	10-11	6 min de cada lado	
Espetadas, 100 g cada	8-9	12-15	virar várias vezes
Costeleta de borrego, média, 2 cm	10-11	6 min de cada lado	
Bife de cachaço de porco, 2 cm	10-11	6-8 min de cada lado	
Salsicha para grelhar, 50-100 g cada	9-10	10-15	virar várias vezes
Hambúrguer, 1 cm	9-10	12-15	
Bifes de peru, 2 cm	9-10	12-15	
Asas de frango, 100 g cada	9	15-20	virar várias vezes

Peixe e frutos do mar

Alimento	Potência do grelhador	Duração do grelhado em min	Observações
Camarões gigantes	9-10	6-8	Use camarões com casca, crus ou pré-cozinhados
Lagosta, pré-cozinhada	10-11	7-15	
Posta de salmão, 3 cm	7-8	10-15	
Bife de atum, 3 cm	8-9	7-10	
Filete de peixe, 2 cm	7-8	6-8	p. ex., alabote, galo negro, robalo, tamboril, bacalhau Pincele o filete de peixe com óleo para que a pele não fique agarrada à grelha.
Truta, inteira, 200 g	9-10	12-15	Pincele a truta com óleo ou passe por farinha para que a pele não fique agarrada à grelha.

Acompanhamentos

Alimento	Potência do grelhador	Duração do grelhado em min	Observações
Legumes	8-9	10-12	p. ex., curgete e beringelas em fatias, pimento cortado em quartos

Alimento	Potência do grelhador	Duração do grelhado em min	Observações
Cabeças de cogumelos	9-10	6-8	
Fruta	6-7	5-10 min de cada lado	p. ex., metades de pêssago ou de peras, rodela de ananás

Assar com a assadeira em ferro fundido

Alimento	Potência do grelhador	Duração do grelhado em min	Observações
Panquecas	7-8	1-2 min de cada lado	
Salteado de cogumelos, 250 g	11-12	5-7	
Ovos mexidos, 300 g	8-9	5-6	
Batatas assadas, 500 g	11-12	10-12	
Carne picada, 400 g	11-12	5-6	
Salteado de legumes, 400 g	9-10	6-8	cortados aos cubos, p. ex. pimento, cebolas, cenouras, curgete

8 Limpeza e manutenção

Para que o seu aparelho se mantenha durante muito tempo operacional, deve proceder a uma limpeza e manutenção cuidadosa do mesmo.

8.1 Produtos de limpeza

Os produtos de limpeza adequados podem ser adquiridos junto da Assistência técnica ou na loja online.

⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

A penetração de humidade pode provocar choques elétricos.

- ▶ Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

Durante o funcionamento, o aparelho fica quente.

- ▶ Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar.

ATENÇÃO!

Os produtos de limpeza inadequados podem danificar a superfície do aparelho.

- ▶ Não utilizar detergentes agressivos ou abrasivos.
- ▶ Não utilize produtos de limpeza com elevado teor de álcool.
- ▶ Não utilize esfregões de palha-d'aço ou esponjas abrasivas.
- ▶ Apenas utilizar produtos limpa-vidros, produtos de limpeza de aço inoxidável e o raspador para vidros, se as instruções de limpeza os recomendarem para a peça em causa.
- ▶ Lave bem os panos de esponja, antes de os utilizar.

8.2 Limpar o aparelho

Limpe o aparelho após cada utilização, para que os resíduos não fiquem incrustados. Quando os resíduos se queimam repetidamente, são difíceis de remover. Não raspe os resíduos incrustados para os remover; em

vez disso, coloque os componentes do aparelho com resíduos incrustados em água com um pouco de detergente da louça para amolecerem.

Requisito: O aparelho arrefeceu.

1. Retirar a grelha do grelhador.
2. Virar as resistências do grelhador para cima.
3. Remover a cuba para pedras de lava juntamente com as pedras de lava.

8.3 Limpar a grelha do grelhador manualmente

1. Remover resíduos maiores com a escova de limpeza.
2. Colocar a grelha do grelhador de molho no lava-loiça.
3. Limpar a grelha do grelhador com solução à base de detergente e a escova de limpeza.
4. Remover a sujidade mais resistente com o gel de limpeza para grelhadores.
→ "Limpar a grelha do grelhador com gel de limpeza para grelhadores", Página 9
5. Secar a grelha do grelhador por completo.

Limpar a grelha do grelhador com gel de limpeza para grelhadores

1. Respeitar as indicações constantes da embalagem do gel de limpeza para grelhadores.
2. Pincelar a sujidade mais resistente com o gel de limpeza para grelhadores.
3. Deixar atuar o gel de limpeza para grelhadores durante, pelo menos, 2 horas. No caso de sujidade intensa, deixar o gel de limpeza para grelhadores atuar durante a noite.
4. Enxaguar o gel de limpeza para grelhadores por completo.
5. Secar a grelha do grelhador por completo.

8.4 Lavar a grelha do grelhador na máquina de lavar loiça

- ▶ Lavar a grelha do grelhador na máquina de lavar loiça.
 - Seleccionar, no máximo, uma temperatura de 70 °C.
- As superfícies podem ficar com uma cor mais clara. As alterações na cor não têm qualquer influência na utilização.

8.5 Limpar a cavidade em aço inoxidável

1. Limpar a cavidade em aço inoxidável com solução à base de detergente e um pano multiusos.
2. Deixar amolecer a sujidade mais resistente, removê-la com o produto de limpeza para aço inoxidável ou o gel de limpeza para grelhadores.
3. Secar com um pano macio.

8.6 Limpar a cuba para pedras de lava

1. Retirar as pedras de lava.
 - Substituir as pedras de lava pretas. Pedras de lava pretas estão saturadas de gordura e, durante o funcionamento do grelhador, podem fazer muito fumo. A gordura pode incendiar-se.
2. Limpar a cuba para pedras de lava com solução à base de detergente e uma escova de limpeza.
3. Deixar amolecer a sujidade mais resistente ou removê-la com o gel de limpeza para grelhadores.
4. Secar com um pano macio.

8.7 Limpar a aparadeira

- ▶ Lavar a aparadeira na máquina de lavar loiça.
 - Seleccionar, no máximo, uma temperatura de 70 °C.

8.8 Limpar a assadeira em ferro fundido manualmente

1. Remover resíduos maiores com a escova de limpeza.
2. Deixar a assadeira em ferro fundido de molho na lava-loiça.

3. Limpar a assadeira em ferro fundido com solução à base de detergente e a escova de limpeza.
4. Remover a sujidade mais resistente com o gel de limpeza para grelhadores.
 - "Limpar a assadeira em ferro fundido com gel de limpeza para grelhadores", Página 10
5. Secar a assadeira em ferro fundido por completo.

Limpar a assadeira em ferro fundido com gel de limpeza para grelhadores

1. Respeitar as indicações constantes da embalagem do gel de limpeza para grelhadores.
2. Pincelar a sujidade mais resistente com o gel de limpeza para grelhadores.
3. Deixar atuar o gel de limpeza para grelhadores durante, pelo menos, 2 horas. No caso de sujidade intensa, deixar o gel de limpeza para grelhadores atuar durante a noite.
4. Enxaguar o gel de limpeza para grelhadores por completo.
5. Secar a assadeira em ferro fundido por completo.

8.9 Limpar a assadeira em ferro fundido na máquina de lavar loiça

- ▶ Limpar a assadeira em ferro fundido na máquina de lavar loiça.
 - Seleccionar, no máximo, uma temperatura de 70 °C.

As superfícies da assadeira em ferro fundido podem ficar com uma cor mais clara na máquina de lavar loiça. Estas alterações na cor não têm qualquer influência na utilização.

8.10 Limpar os comandos

Notas

- Não utilize raspadores de vidros.
 - Não desmonte os comandos para efetuar a limpeza.
 - A utilização de limão e vinagre não é adequada para a limpeza e pode dar origem a manchas baças.
1. Limpe o comando com solução morna à base de detergente e um pano macio.
 2. Não utilize demasiada água na limpeza.

9 Eliminar falhas

Pequenas anomalias no aparelho podem ser eliminadas pelo próprio utilizador. Antes de contactar a Assistência técnica, consulte as informações sobre a eliminação de anomalias. Isto permite evitar custos desnecessários.

AVISO – Risco de ferimentos!

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Se o aparelho estiver avariado, contacte a Assistência técnica.
 - "Assistência Técnica", Página 12

AVISO – Risco de choque elétrico!

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- ▶ Se o cabo de alimentação ou o cabo de ligação do aparelho sofrer algum dano, tem ser substituído por um cabo de alimentação ou o cabo de ligação do aparelho específico, disponível junto do fabricante ou da sua Assistência Técnica.

9.1 Falhas de funcionamento

Avaria	Causa e diagnóstico
O aparelho não funciona.	A ficha do cabo de alimentação não está inserida. ▶ Ligue o aparelho à corrente elétrica.
	O fusível na caixa de fusíveis foi acionado. ▶ Verifique o fusível na caixa de fusíveis.
	Faltou a alimentação elétrica. ▶ Verifique se a iluminação ambiente ou outros aparelhos no mesmo espaço estão a funcionar.
O aparelho não funciona. O anel luminoso no comando pisca, alternadamente, a laranja e a branco.	Faltou a alimentação elétrica. ▶ Verifique se a iluminação ambiente ou outros aparelhos no mesmo espaço estão a funcionar.
O aparelho não aquece ao ligar. Todos os anéis luminosos nos comandos acendem-se depois da ligação durante 10 segundos a branco. Em seguida, o anel luminoso do comando ativo acende-se a laranja.	Modo de demonstração está ativado. ▶ Desative o modo de demonstração. → <i>Página 11</i>
O aparelho desliga-se durante o funcionamento.	A proteção contra sobreaquecimento → <i>Página 6</i> desligou o aparelho. ▶ Aguarde que o aparelho arrefeça o suficiente.
O aparelho não aquece ao ligar. O anel luminoso no comando pisca, alternadamente, a amarelo e a magenta.	Falha eletrónica 1. Rode todos os comandos para 0. 2. Desligue o disjuntor ou retire a ficha da tomada. 3. Ligue o disjuntor ou volte a enfiar a ficha na tomada. ✓ Os anéis luminosos nos comandos acendem-se durante alguns segundos a verde e depois a amarelo. 4. Aguarde até que os anéis luminosos nos comandos já não estejam acesos. 5. Rode um dos comandos para uma potência de cozedura qualquer. 6. Rode o comando para 0. 7. Ligue o aparelho. 8. Quando o anel luminoso no comando pisca, alternadamente, a amarelo e a magenta, contacte o Serviço de Apoio ao Consumidor.
O aparelho desliga-se durante o funcionamento. O anel luminoso no comando pisca, alternadamente, a laranja e a branco.	O desligar automático → <i>Página 6</i> desligou o processo de aquecimento. 1. Rode todos os comandos para 0. 2. Torne a ligar o aparelho.
	Falha de corrente: após uma falha de corrente, o aparelho permanece desligado por motivos de segurança. 1. Rode todos os comandos para 0. 2. Torne a ligar o aparelho.
A superfície da assadeira em ferro fundido apresenta uma cor mais clara.	A assadeira em ferro fundido foi lavada na máquina. ▶ Nenhuma ação necessária. Estas alterações na cor não têm qualquer influência na utilização.

9.2 Desativar o modo de demonstração

O aparelho não aquece no modo de demonstração. Quando todos os anéis luminosos nos comandos se acenderem a branco durante 10 segundos após a ligação, o modo de demonstração está ativado. Se rodar um dos comandos para uma outra posição, o anel luminoso no comando acende-se a laranja.

1. Rodar todos os comandos para 0.

2. Desligue o aparelho da fonte de alimentação.
3. Aguarde, pelo menos, 30 segundos.
4. Volte a ligar o aparelho.
- ✓ Os anéis luminosos nos comandos acendem-se durante alguns segundos a verde e depois a amarelo.
5. Aguarde até que os anéis luminosos já não estejam acesos.

6. Nos próximos 3 minutos, rode um dos comandos para a esquerda para 12, para a direita para 1 e para a esquerda para 0.
7. Aguarde até que o anel luminoso no comando se acenda a amarelo.
8. Rode o comando para a direita para 1.
 - ✓ O anel luminoso no comando acende-se a verde.
9. Aguarde 5 segundos.

- ✓ O anel luminoso no comando acende-se a amarelo.
 - ✓ O modo de demonstração está desativado.
10. Para guardar a regulação e abandonar o menu, rode o comando para 0, para a esquerda para 12, para a direita para 1 e para a esquerda para 0.
 11. Aguarde até que o anel luminoso no comando já não esteja aceso.

10 Assistência Técnica

Pode adquirir peças de substituição originais relevantes para o funcionamento em conformidade com o regulamento relativo aos requisitos de conceção ecológica junto da nossa Assistência Técnica para um tempo de duração de, pelo menos, 10 anos a partir da colocação do seu aparelho no mercado dentro do Espaço Económico Europeu.

Nota: A Assistência Técnica é gratuita no âmbito das condições de garantia do fabricante.

Pode obter informações detalhadas sobre o período e as condições de garantia no seu país junto da nossa Assistência Técnica, do comerciante ou na nossa página web.

Se contactar a Assistência Técnica, deve ter à mão o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) do seu aparelho.

Os dados de contacto da Assistência Técnica encontram-se no registo de pontos de Assistência Técnica em anexo ou na nossa página web.

10.1 Número do produto (E-Nr.) e número de fabrico (FD)

Encontra o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) na placa de características do aparelho. A placa de características encontra-se na parte de baixo do aparelho.

Aponte os dados para ter sempre à mão os dados do seu aparelho e o número de telefone da Assistência Técnica.

11 Acessórios

Utilize acessórios originais. Estes foram especialmente concebidos para o seu aparelho.

Acessórios	Função
Assadeira em ferro fundido VA461000	Para saltar e grelhar ao mesmo tempo em duas superfícies distintas
Pedras de lava LV030000	para substituir
Escova de limpeza	Para limpar a grelha do grelhador e a assadeira em ferro fundido

12 Eliminação

12.1 Eliminar o aparelho usado

Através duma eliminação compatível com o meio ambiente, podem ser reutilizadas matérias-primas valiosas.

1. Desligar a ficha de rede do cabo elétrico.
2. Cortar o cabo elétrico.
3. Elimine o aparelho de forma ecológica.
Para obter mais informações sobre os procedimentos atuais de eliminação, contacte o seu Agente Especializado ou os Serviços Municipais da sua zona.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

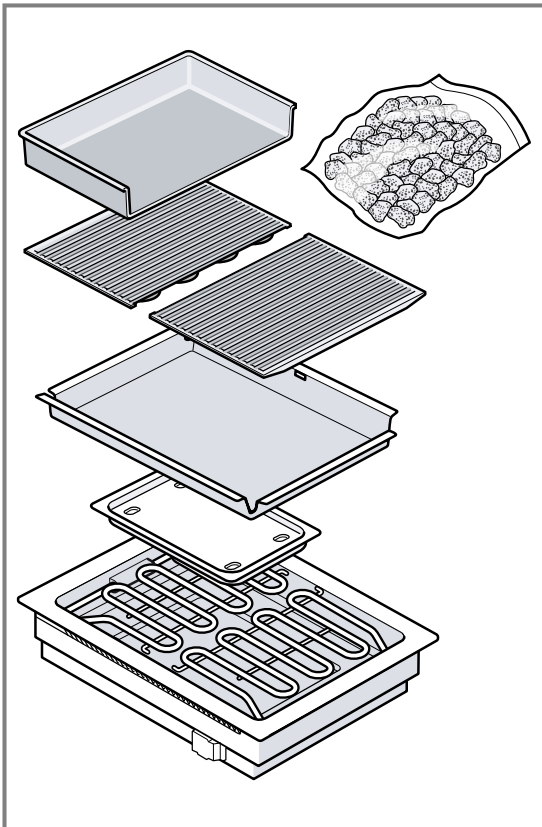
A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

13 Instruções de montagem

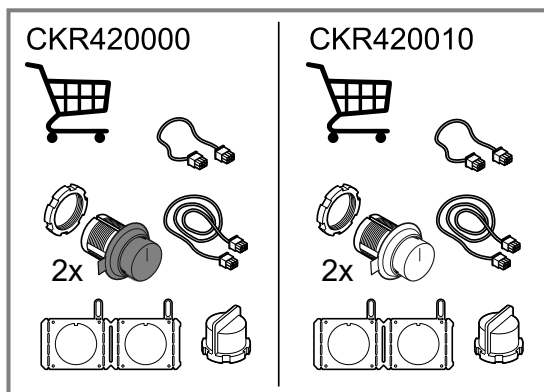


13.1 Âmbito de fornecimento

Depois de desembalar o aparelho, há que verificar todas as peças quanto a danos de transporte e se o material fornecido está completo.

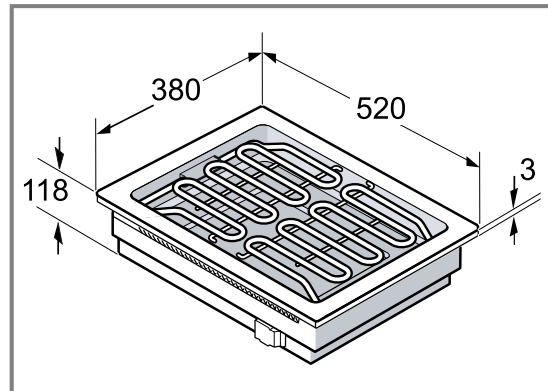


Encomende os comandos adequados em preço ou aço inoxidável.



13.2 Medidas do aparelho

Aqui encontra as medidas do aparelho.



⚠ 13.3 Indicações gerais

- Leia atentamente este manual.
- Apenas um técnico especializado e autorizado poderá ligar o aparelho.
- Desligue a alimentação de corrente antes de realizar qualquer trabalho.
- Nunca utilize este aparelho em barcos ou em veículos.
- Respeite as recomendações do fabricante das bancadas.

13.4 Indicações relativas à ligação elétrica

Para poder efetuar a ligação elétrica do aparelho em segurança, respeite estas indicações.

- Verifique a instalação da casa antes de ligar o aparelho. Certifique-se de que a instalação doméstica está devidamente protegida. A tensão e a frequência do aparelho devem coincidir com as da instalação elétrica, ver placa de características.
- Certifique-se de que a rede elétrica está devidamente ligada à terra e que o fusível, o sistema de cabos e de condutores do edifício estão devidamente dimensionados para a potência elétrica do aparelho.
- Instale o cabo de ligação de forma que não toque em partes quentes do aparelho.
- Utilize apenas o cabo de ligação fornecido juntamente com o aparelho ou enviado pela Assistência técnica.
- Este aparelho cumpre as determinações da UE sobre supressão de interferências.
- O aparelho cumpre os requisitos da classe de proteção 1 e, por conseguinte, só pode ser operado com uma ligação com condutor de proteção.
- Certifique-se de que a proteção contra contacto accidental fica assegurada na montagem.
- Apenas um técnico especializado e autorizado pode ligar aparelhos sem ficha. Para estes vigoram os regulamentos do fornecedor de eletricidade regional. Recomendamos a instalação de um disjuntor diferencial (interruptor de corrente diferencial residual) no circuito de alimentação do aparelho.

- Realize a ligação elétrica em conformidade com as instruções de montagem. O aparelho poderá sofrer danos se a ligação for efetuada incorretamente.
- O fabricante não assume qualquer responsabilidade por anomalias de funcionamento ou possíveis danos causados por uma instalação elétrica incorreta.
- Recomendamos a instalação correta, atrás do aparelho, aprox. 70 cm acima do solo, de uma tomada com ligação à terra. A instalação de uma tomada de contacto de segurança só pode ser realizada por um electricista qualificado, em conformidade com as normas aplicáveis.

13.5 Instalação segura

Respeite estas indicações de segurança quando montar o aparelho.

AVISO – Risco de choque elétrico!

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- ▶ Se o cabo de alimentação ou o cabo de ligação do aparelho sofrer algum dano, tem de ser substituído por um cabo de alimentação ou o cabo de ligação do aparelho específico, disponível junto do fabricante ou da sua Assistência Técnica.

Deve existir a possibilidade de desligar o aparelho da rede elétrica em qualquer altura. O aparelho deve ser ligado apenas a uma tomada de contacto de segurança instalada em conformidade com as normas.

- ▶ Após a montagem do aparelho, o acesso à ficha do cabo de ligação à rede deve estar desimpedido.
- ▶ Se tal não for possível, é necessário montar na instalação elétrica fixa um dispositivo de seccionamento onipolar em conformidade com as condições da categoria de sobretensão III e com as regras de instalação.
- ▶ Apenas um electricista pode efetuar a instalação elétrica fixa. Recomendamos a instalação de um disjuntor diferencial (interruptor de corrente diferencial residual) no circuito de corrente da alimentação do aparelho.

AVISO – Risco de ferimentos!

Os componentes interiores do aparelho podem ter arestas vivas.

- ▶ Use luvas de proteção.

AVISO – Risco de choque elétrico!

Instalações indevidas são perigosas.

- ▶ Ligar e operar o aparelho unicamente de acordo com as indicações na placa de características.
- ▶ Ligar o aparelho a uma rede elétrica com corrente alternada apenas através de uma tomada com ligação à terra corretamente instalada.
- ▶ O sistema de ligação à terra da alimentação elétrica doméstica tem de estar corretamente instalado.
- ▶ Nunca alimentar o aparelho através de um comutador externo, p. ex., temporizador ou telecomando.
- ▶ Se o aparelho for encastrado, a ficha do cabo tem de ser facilmente acessível ou se não for possível um acesso fácil, é tem de estar montado na instala-

ção elétrica fixa um dispositivo de seccionamento em conformidade com as regras de instalação.

- ▶ Assegurar que o cabo elétrico não fica entalado nem é danificado durante a instalação do aparelho.

13.6 Indicações relativas ao local de instalação

Para garantir um funcionamento seguro, respeite as seguintes indicações relativas ao local de instalação.

- Monte o aparelho de acordo com o esboço de encastramento.
- Respeite a distância mínima às paredes laterais ou partes do móvel e para trás.

13.7 Indicações sobre o encastramento plano à superfície

Na instalação embutida à face, o aparelho encontra-se ao mesmo nível da bancada de trabalho. Não existem diferentes níveis entre o aparelho e a bancada de trabalho.

Pode montar o aparelho nas seguintes bancadas de trabalho resistentes ao calor e à água:

- Bancadas de trabalho em pedra
- Bancadas de trabalho em plástico, p. ex., Corian®
- Bancadas de trabalho em madeira maciça

Caso sejam utilizados outros materiais, consulte o fabricante da bancada de trabalho.

Não é possível uma montagem em bancadas de trabalho de madeira comprimida.

Mande realizar todos os trabalhos no nicho da bancada de trabalho numa oficina especializada, de acordo com o esboço de encastramento. O nicho deve ser executado de forma limpa e exata, uma vez que a aresta de corte é visível na superfície.

Limpe e desengordure os cantos do nicho com um produto de limpeza adequado. Nessa ocasião, respeite as indicações de processamento do fabricante do silicone.

13.8 Acessórios de instalação

Aqui obtém uma visão geral dos acessórios de instalação.

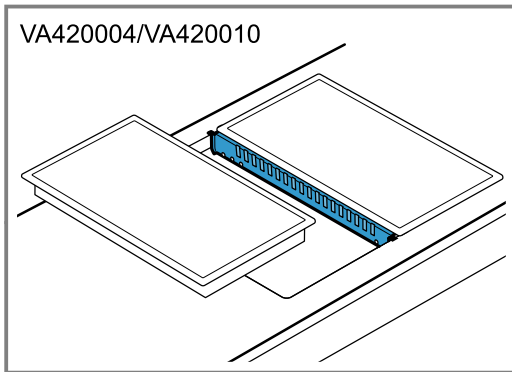
Utilize os acessórios apenas da forma indicada. O fabricante não se responsabiliza se utilizar os acessórios de forma incorreta.

Acessórios	Referência
Régua de união em caso de instalação integrada na superfície	VA420010
Régua de união em caso de instalação embutida à face	VA420004
Tampa do aparelho, aço inoxidável	VA440010

13.9 Combinar vários aparelhos

Requisito: Para poder combinar vários aparelhos da série Vario, precisa de uma régua de união adequada. A régua de união ser-lhe-á fornecida como régua de união.

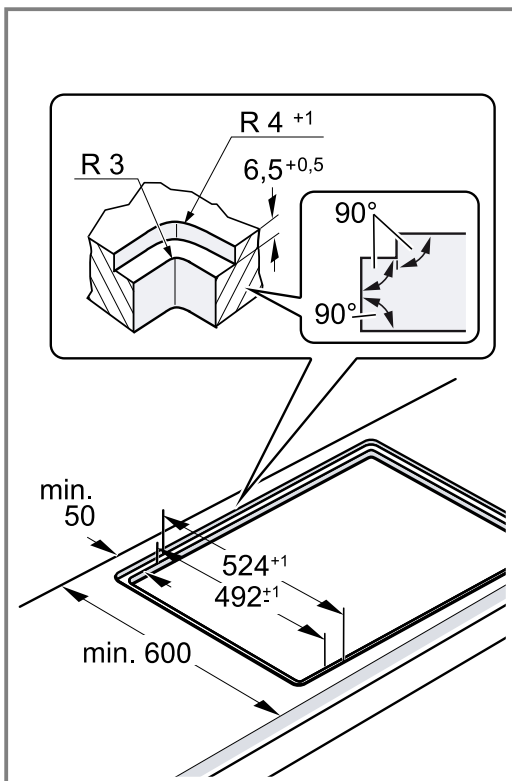
1. Ao criar o nicho no móvel, considere o espaço adicional necessário para a régua de união entre os aparelhos.
 - Respeite as instruções de montagem da régua de união.



2. Se necessário, monte os aparelhos em nichos individuais.
 - Mantenha uma largura de apoio de, pelo menos, 50 mm entre os nichos individuais.

13.10 Encastre plano do aparelho à superfície em combinação com placas de indução sem moldura

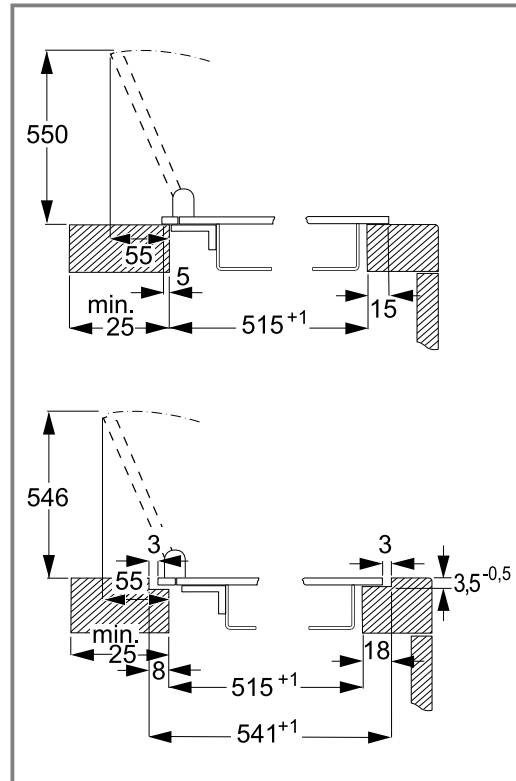
1. Em caso de encastre plano à superfície em combinação com placas de indução sem moldura, fresar o bordo de apoio com 6,5 mm.
2. Crie o nicho no móvel para um ou vários aparelhos Vario de acordo com o esboço de encastramento.
 - Respeite as instruções de montagem da régua de união VA420004.



13.11 Montar a tampa do aparelho

Recebe uma tampa do aparelho adequada como acessório especial.

1. Fixe a tampa no aparelho antes da montagem.
 - Respeite as instruções de montagem da tampa do aparelho.
2. Ao criar o nicho no móvel, considere o espaço adicional necessário para a tampa do aparelho.

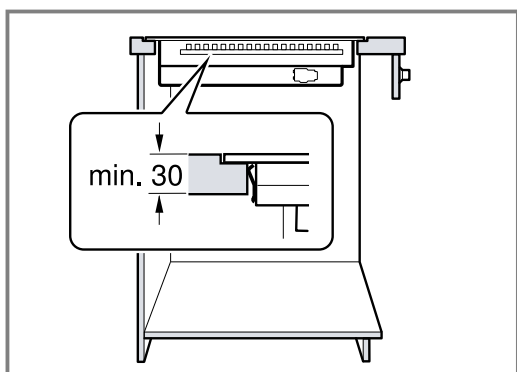
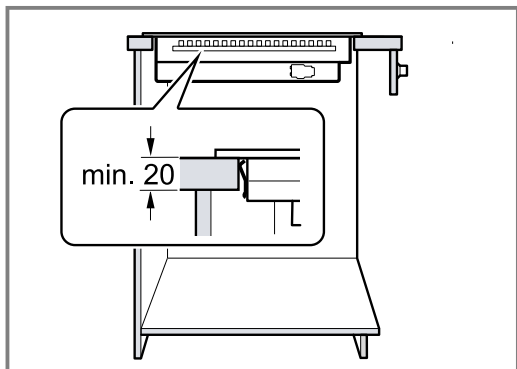


13.12 Preparar o móvel

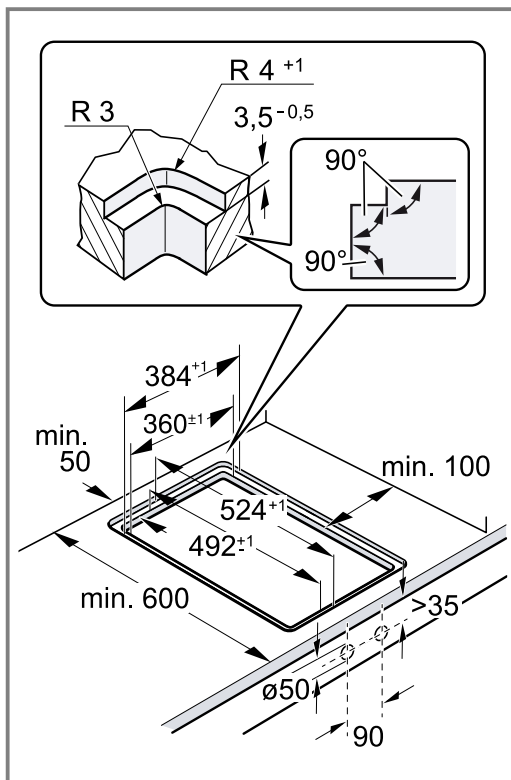
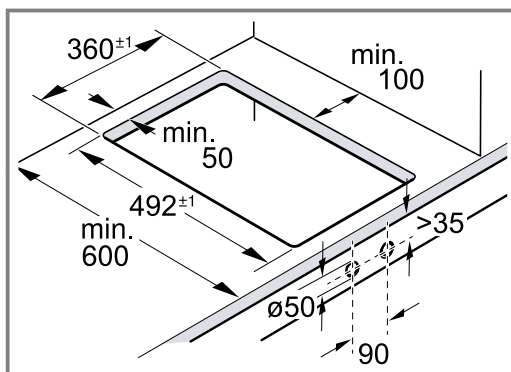
Requisitos

- Os móveis de encastrar resistem a uma temperatura de até 90 °C.
 - A bancada de trabalho é plana, horizontal e robusta.
1. Observe as indicações sobre a combinação de vários aparelhos.
 - "Combinar vários aparelhos", Página 14
 2. Certifique-se de que a estabilidade do móvel encastrável está garantida após os trabalhos de corte.

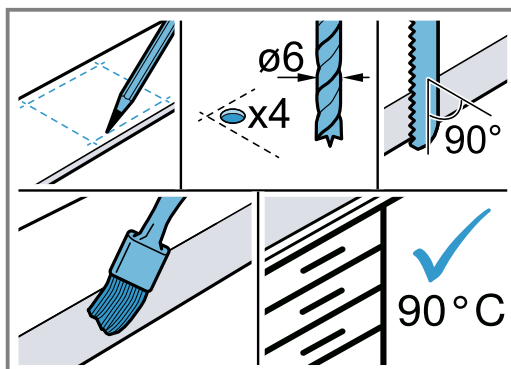
3. Certifique-se de que a espessura da bancada de trabalho corresponde à espessura mínima necessária.



4. Crie o nicho no móvel para um ou vários aparelhos Vario de acordo com o esboço de encastramento.



5. Certifique-se de que o ângulo da superfície cortada relativamente à bancada de trabalho é de 90°.



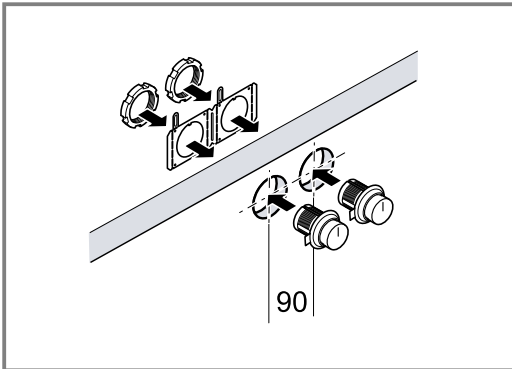
6. Para assegurar um bom ajuste das molas de retenção no aparelho, certifique-se de que as arestas laterais do nicho são planas.
7. No caso de bancadas de várias camadas, se necessário, fixe régulas nas partes laterais no recorte do móvel.

8. Remova pó e resíduos dos trabalhos de abertura do nicho. Sele as superfícies de corte à prova do calor e da água.
9. Certifique-se de que a distância mínima entre a parte inferior do aparelho e as partes do móvel é de 10 mm.
10. Assegure a capacidade de carga e estabilidade do móvel através de subestruturas adequadas, em especial, no caso de bancadas finas.
 - Considere o peso do aparelho, inclusive, carga adicional.
 - Utilize material de reforço resistente ao calor e à humidade.

Nota: Verifique o nivelamento do aparelho na abertura de encastre apenas após a instalação.

Criar o nicho para os comandos

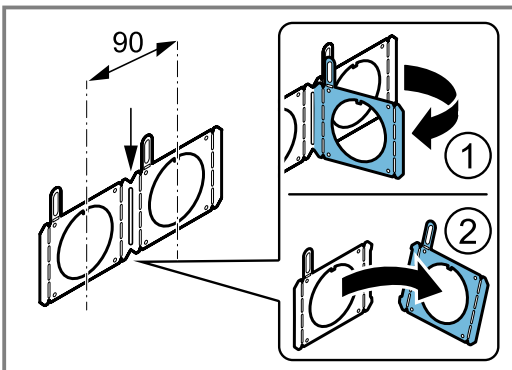
1. Abra os orifícios para os comandos de acordo com as instruções fornecidas.
2. No caso de uma espessura dos painéis superior a 23 mm, fresar o lado de trás do painel frontal da chapa de retenção.
3. Observe as distâncias entre os comandos.



4. Depois de proceder aos trabalhos de recorte, remover as aparas.
5. Sele as superfícies de corte de modo a que resistam a temperaturas elevadas e sejam impermeáveis.

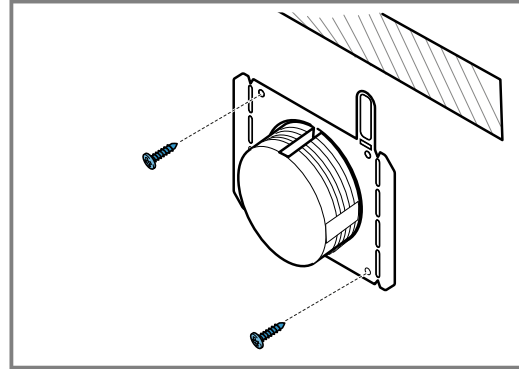
13.13 Montar os comandos

1. Se necessário e em função da distância entre os comandos, separar a chapa de retenção pela perfuração.

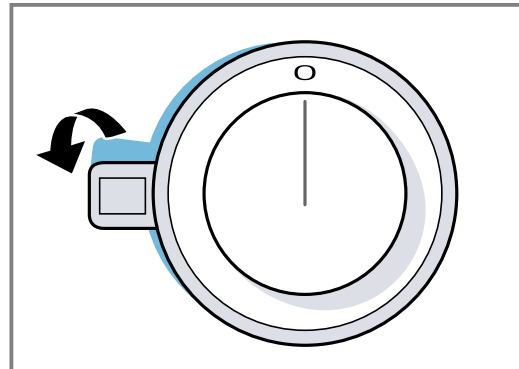


2. Segure a chapa de retenção no lado de trás do painel.

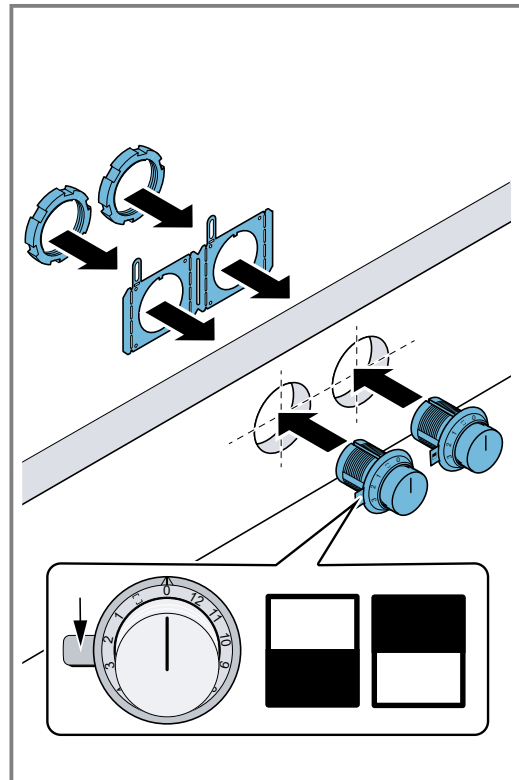
3. Ao montar um comando individual, fixe a chapa de retenção com 2 parafusos, para não rodar.
 - No caso de bancadas de trabalho em pedra, cole a chapa de retenção com cola de dois componentes termorresistente.



4. Retire a película de proteção no lado de trás do anel luminoso.

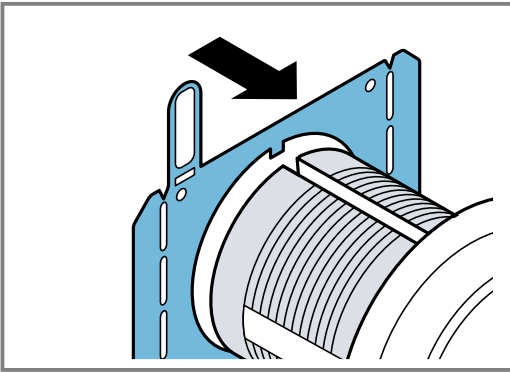


5. Monte os comandos pela ordem correta.

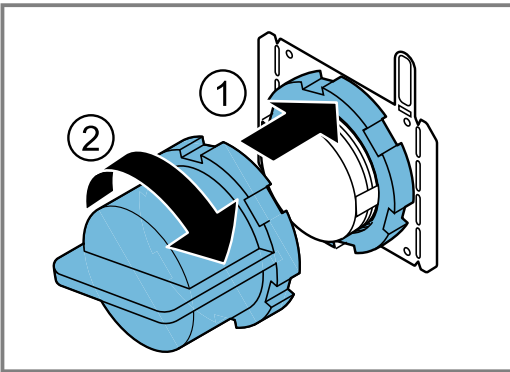


6. Insira o comando no orifício.
 - Posicione a marca lateral no comando sempre do lado esquerdo.

7. Certifique-se de que a saliência de retenção na chapa de retenção se encontra em cima e que o comando se encontra na posição zero.



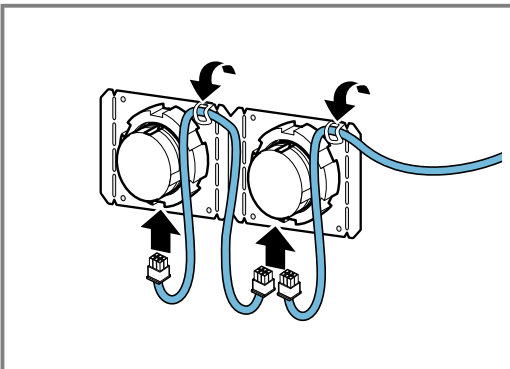
8. No lado de trás do comando, aperte a porca de retenção com a ferramenta de montagem fornecida.



9. Oriente o comando exatamente para a posição zero.

13.14 Unir os comandos com cabos de ligação

1. Una todos os comandos com os cabos de ligação curtos fornecidos.

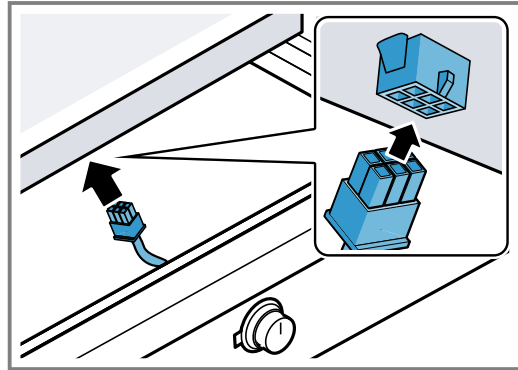


Os dois conectores no comando são idênticos.

2. Certifique-se de que as fichas encaixam nos conectores.
3. Encaixe o cabo de ligação mais comprido, para ligação ao aparelho, num dos comandos. Pode ligar o aparelho a qualquer um dos comandos.
4. Certifique-se de que a ficha engata no conector.
5. Após a montagem, verifique o encaixe correto de todas as uniões de encaixe.
6. Para fixar todos os cabos de ligação após a montagem, dobre as linguetas nas chapas de retenção.

13.15 Unir o cabo de ligação com o aparelho

1. Ligue o cabo de ligação de um qualquer comando ao conector do aparelho.



2. Certifique-se de que a ficha engata no conector.

13.16 Montar o aparelho

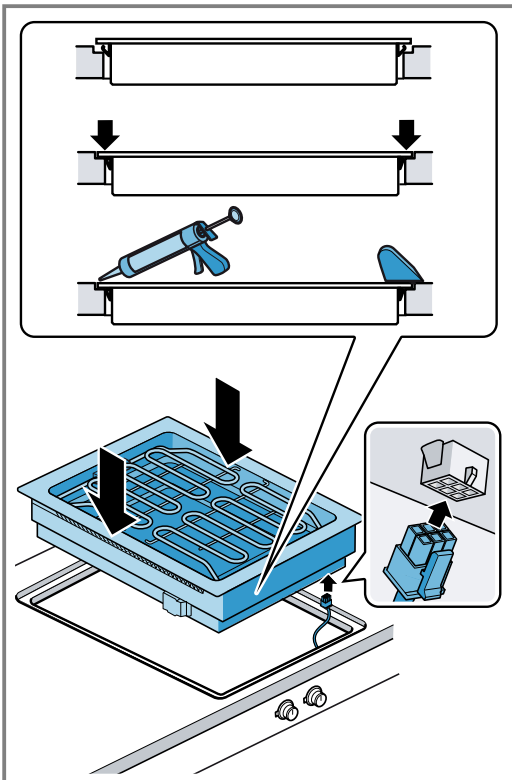
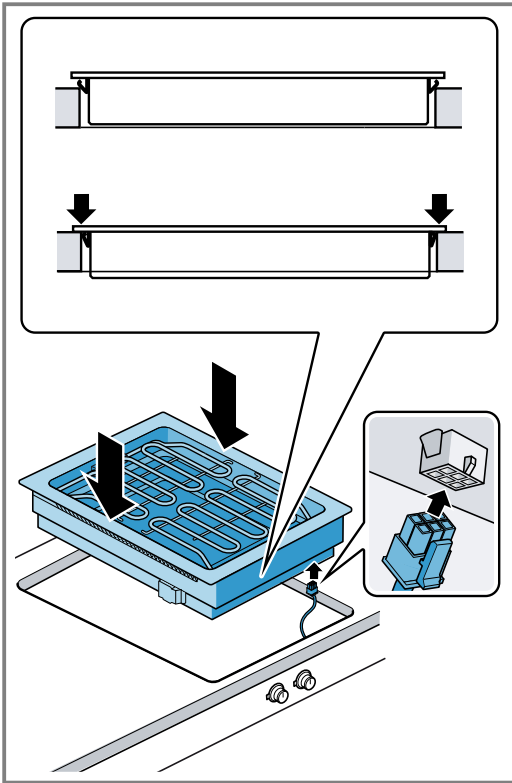
⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

É perigoso se o cabo elétrico tiver um isolamento danificado.

- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com componentes do aparelho quentes ou com fontes de calor.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com pontas afiadas ou arestas vivas.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico seja dobrado, esmagado ou modificado.

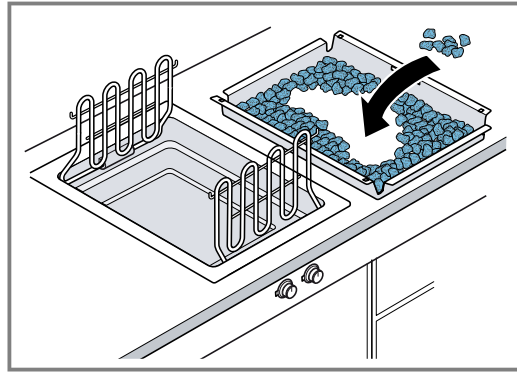
1. Insira o aparelho de modo uniforme no nicho do móvel.

2. Pressione o aparelho pelo lado de cima, firmemente, no nicho do móvel.
- Garanta que o aparelho assenta firmemente no nicho do móvel e não se desloca.
 - Se a largura do nicho estiver no limite superior de tolerância, fixe, se necessário, réguas na parte lateral do nicho do móvel.

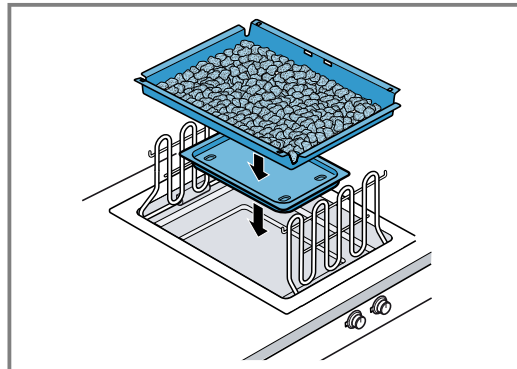


3. Retire as pedras de lava da película.

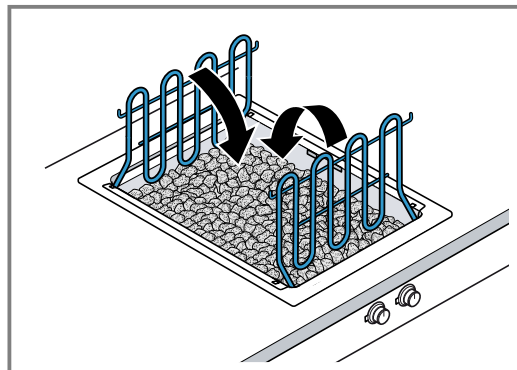
4. Deite as pedras de lava na cuba para pedras de lava.



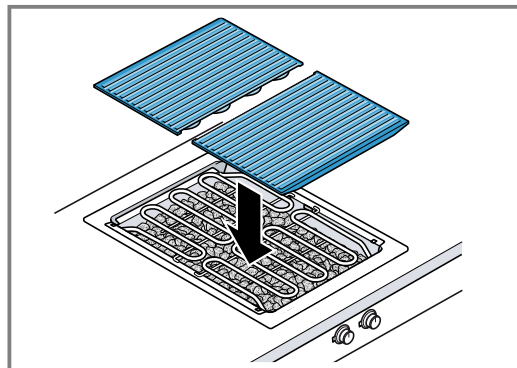
5. Insira o recipiente para recolha de gordura e a cuba para pedras de lava no aparelho.



6. Vire a resistência do grelhador para baixo.



7. Coloque as grelhas do grelhador.



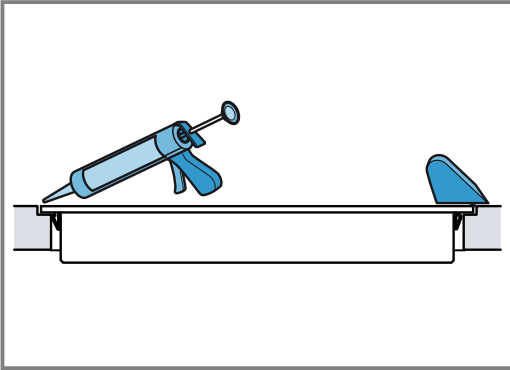
8. Ligue o aparelho à corrente.
9. Verifique o funcionamento do aparelho.

13.17 Selar juntas

Em caso de encastre plano à superfície, sele as juntas com silicone.

Requisito: Antes de efetuar o preenchimento das juntas, realize impreterivelmente um teste de funcionamento.

1. Sele a folga em redor com silicone adequado e resistente ao calor, p. ex., Novasil® S70 ou Ottoseal® S70.



Nas bancadas de pedra natural, uma cola de silicone inapropriada provocará descolorações permanentes.

2. Alise a junta com o produto alisante recomendado pelo fabricante.
3. Respeite as indicações de utilização da cola de silicone.
4. Deixe secar a cola de silicone durante pelo menos 24 horas.
A duração de secagem depende da temperatura ambiente.
5. Coloque o aparelho em funcionamento apenas quando o silicone estiver completamente seco.

13.18 Desmontar o aparelho

ATENÇÃO!

As ferramentas podem danificar a moldura do aparelho.

► Não retire o aparelho por cima.

1. Desligue o aparelho da fonte de alimentação.
2. Retire a junta de silicone em aparelhos com encastre plano à superfície.
3. Pressione por baixo para retirar o aparelho.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.gaggenau.com

GAGGENAU



9001798079 pt (030421)